|  |  |
| --- | --- |
| Anlage Information Umgang mit Lebensmittel | O2R2 |

**Allgemeine Informationen**

Für das Personal, ist das Rauchen und die Nahrungsaufnahme in Wohnbereichen untersagt, stattdessen sind die entsprechenden Personalräume aufzusuchen.

**Verteilen von Lebensmitteln und Abräumen von Geschirr**

* Für den Transport von Lebensmitteln sind grundsätzlich saubere, geschlossene Behältnisse zu verwenden.
* Das Verteilen von Lebensmitteln erfolgt stets mit desinfizierten Händen. Bei Verletzungen an den Händen und für das direkte Berühren von Lebensmitteln sind Schutzhandschuhe zu tragen.
* Werden bei der Verteilung von aus der Küche stammenden Lebensmitteln Mängel festgestellt (z.B. Schimmelbildung, defekte Joghurtbecher etc.) muss das betreffende Lebensmittel sichergestellt und ersetzt werden. Die Meldung des Vorfalls erfolgt unverzüglich an:
* Bei Verteilen von Lebensmitteln und dem Abräumen von Geschirr werden infektiöse Bewohner bzw. Bewohner mit Problemkeimen (z.B. MRSA) zum Schluss versorgt.
* Beim Abräumen des Geschirrs ist zu beachten, dass keine Essensreste in den Bewohnerzimmern und den Wohnbereichen verbleiben sollen.

**Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln**

Die angelieferten Lebensmittel sind zum sofortigen Verteilen und Verzehren gedacht und werden nur im Ausnahmefall aufbewahrt bzw. zwischengelagert.

Für diese und mitgebrachte Speisen gilt:

* Tiefzukühlende Lebensmittel werden innerhalb von Wohnbereichen nicht gelagert.
* Mitgebrachte Lebensmittel werden mit dem Namen des Bewohners beschriftet.
* Gegarte Speisen, belegte Brote, Aufschnitt- oder Käsereste können bis zum Ende des Tages im Lebensmittelkühlschrank abgedeckt (Klarsichtfolie, Alufolie oder Plastikdose) und getrennt von Arzneimitteln bei max.7°C gelagert werden.
* Verpackte und mit einem MHD gekennzeichnete Speisen (z.B. Joghurt) können unter Sicherstellung der erforderlichen Lagerungsbedingungen (z.B. Kühltemperatur) bis zum Erreichen des MHD verwendet werden. Angebrochene Packungen dieser Art werden vor der Lagerung mit Datum und Uhrzeit beschriftet sind bis Ende des Folgetages zu verbrauchen.
* Lebensmittelkühlschränke sind dokumentiert durch zu kontrollieren. Kontrollpunkte sind:
  + Temperatur, Ordnung, Sauberkeit und Funktion (z.B. Eisrückstände)
  + Mindesthaltbarkeitsdaten und Unversehrtheit von Verpackungen
  + auszusortierende Lebensmittel (z.B. am Folgetag angetroffene gegarte Speisen)
* Eine routinemäßige Reinigung der Lebensmittelkühlschränke findet durch statt. Sichtbare Verunreinigungen müssen sofort entfernt werden.
* Bei nicht zu kühlenden Lebensmitteln ist zu gewährleisten, dass die Lagerung nicht in Umverpackungen (Außenkartons etc.) und an den dafür vorgesehenen Orten kühl, trocken und staubgeschützt erfolgt.

**Hygienemaßnahmen in Stations- und Wohngruppenküchen**

Organisatorische Maßnahmen

Die jeweilige Wohnbereichsleitung trägt dafür Sorge, dass die Speisenzubereitung innerhalb der Stations- und Wohngruppenküchen stets unter Aufsicht und Mitwirkung von Personal erfolgt, welches gemäß §43 IfSG belehrt worden ist. Infektiöse Bewohner haben zu Stations- und Wohngruppenküchen keinen Zutritt.

Folgende Lebensmittel sollen grundsätzlich nicht in den Stations- und Wohngruppenküchen verarbeitet werden:

Personalhygienische Anforderungen

* Das Arbeiten in der Stations- und Wohngruppenküche erfolgt in der dafür vorgesehenen Dienstkleidung (pflegerische Mitarbeiter müssen sich ggf. umziehen) incl. Haarschutz.
* Vor Beginn der Arbeiten ist eine Händedesinfektion durchzuführen. Eine Händedesinfektion ist auch beim Wechsel von unreinen (z.B. Gemüse putzen) zu reinen Arbeiten (z.B. Portionieren) durchzuführen.
* Bei Verletzungen an den Händen und für das direkte Berühren von Lebensmitteln sind Handschuhe zu tragen.

Zu beachtende Hygienemaßnahmen

* Es muss sichergestellt werden, dass zu garende Speisen eine Kerntemperatur von 70°C erreicht haben und bei 65°C serviert wurden. Auf Grund der ungleichmäßigen Wärmeverteilung sollen Mikrowellengeräte nur zum Erwärmen und nicht zum Garen verwendet werden.
* Nach Beendigung der Arbeiten findet eine Aufbereitung der Utensilien und Flächen nach den Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplanes für Stations- und Wohngruppenküchen statt. Alle Abfälle werden aus der Küche entfernt. Die Abfalleimer werden mit frischen Tüten ausgestattet. Die verwendeten Geschirr- und Putztücher werden entsorgt und gegen frische ausgetauscht.

Beschäftigte die im Sinne des § 43 Infektionsschutzgesetzes mit Lebensmittel umgehen sind vor Aufnahme der Tätigkeit durch den Amtsarzt zu belehren und zu untersuchen.